



紅菜豆 素食者佳餚

日漸稀少的紅菜豆，是菜豆的一個品種，成熟時豆莢表皮為紫紅色，未成熟豆莢是半紅半綠色，發育中的幼豆莢是白綠色，豆粒則為紅色或黑色，別稱紅皮黑仁菜豆或鱈魚骨紅菜豆，後者名稱由來則因豆莢形狀似鱈魚整條骨狀之故。屬於早期引進本省的菜種，目前已日漸稀少。豆莢長度約20~40公分左右，與普通青色菜豆長度相同，惟豆莢較為圓厚肥滿，豆粒較為粗大些。

紅菜豆在夏季集中在嘉義縣民雄、溪口、新港、六腳、太保等地方生產，冬、春兩季南移至屏東縣高樹、萬丹、潮州、鹽埔、九如、屏東市等地方生產。種

植時需插立竹子交叉支架，好讓籐蔓伸展，成長中農友須用繩子將枝蔓綁在支架上，從定植至採收約需60~65天，採收期可達60天。採收後將長短豆莢分開排放，每0.6公斤用橡皮筋套在豆莢頭端，放入紙箱，內套塑膠袋，加放碎冰塊以保鮮，每箱淨重30公斤，運往批發市場銷售。

目前以來自新港、民雄、溪口等地方的紅菜豆，豆莢艷紅色略有條紋，莢形挺直，長度35公分以上，豆粒部位不太突起，吃起來不甜且口感奇差。將豆莢頭尾筋絲撕除，用手折成一段一段，直接下油鍋素炒是素食者佳餚，亦可加香菇、蒜瓣炒食；

■莢長、筆直、豆粒不突起的紅菜豆，風味最佳。

採用紙箱包裝加冰塊者較受承銷人喜愛。台北批發市場夏天到貨量每日約600~1000公斤，批發單價每公斤約為15~20元左右。冬天到貨量每日約為300~600公斤，單價約為25~30元左右。

選購時，以豆莢愈長、筆直、豆粒部位不太隆起、莢身瘦圓形、豆莢筋絲細而短、整莢結實不柔軟、一折即斷為佳；莢色略帶斑紋青色或半青半紅者較為幼嫩；如果整條豆莢完全紅色，已太成熟，豆莢肉質會粗糙不結實或煮魚丸湯亦可口。 

椰子 清涼上市

從屏東經內埔往潮洲省或屏東鵝公路兩旁，都可見到直立高大的椰子樹，不但美化路邊景觀，又可採收椰子銷售，真是一舉兩得。早在日據時代之前本省就有少量椰子種植，光復之後陸續從菲律賓引進，民國50年代當時屏東縣長張豐緒從馬來西亞等南洋地區，大量引入椰苗種在縣內道路兩旁，做為公共造產作物，即美化環境又有財源收入，立意甚佳；近年來道路擴寬之結果，椰子樹已減少許多，但仍是本省椰子樹種植最多的縣份，或可將屏東縣喻為椰子縣亦不為過。

椰子果實每粒重約3~5公斤，果殼堅硬無比，非要較重利刀才能切開，而一粒椰子的汁量只佔整顆果重1/5而已。每年春夏兩季是省產椰子採收期，鮮果供應全省各地路邊攤並不夠販賣，得靠國外進口。椰子攤上買個椰果當場剖飲椰子汁，那股香甜清涼，解渴又夠勁。近年來飲料業者自馬來亞等地大量進口罐裝椰子汁，名稱均冠以「半天水」，各地的飲食攤或餐館，都可喝到，炎炎夏日來罐冰涼椰子汁，解渴又消暑氣，清涼夠勁。因此最近3年來，椰子汁做的半天



■省產椰子供不應求，得靠外國進口。

水，在飲料市場上分得一杯羹，佔有一席之地，只不過省產椰子卻日漸稀少了。 